



Influência do processo de fatiamento na qualidade de salame tipo italiano

Jecylda Cecília Reis Abreu Cristófori, Poliana Gualande Ribeiro Boechat, Juliana Gonçalves Vidigal, Kátia Yuri Fausta Kawase

O salame tipo italiano é um produto cárneo cru curado, que possui alto valor comercial em virtude das suas características sensoriais peculiares. Esses produtos são comercializados na versão inteira e também na versão previamente fatiada, para facilitar o consumo. No entanto, o processo de fatiamento pode causar alterações indesejáveis nos pigmentos cárneos, que por consequência irão repercutir na cor, que é detectada pelo consumidor, influenciando diretamente na aquisição deste produto. Visto isto, o objetivo do presente trabalho foi verificar a influência do processo de fatiamento em atributos de qualidade de salame tipo italiano e avaliar se estes produtos encontram-se dentro dos parâmetros exigidos pela legislação. Foram realizadas análises físico-químicas (água, cinzas, carboidratos, lipídeos e proteínas, TBA, Atividade de água-Aa e pH), microbiológicas (coliformes a 45°C, *Staphylococcus* coagulase positiva e *Salmonella*) e análises físicas (cor). Os resultados da análise de composição centesimal mostraram que só houve diferença ($P < 0,05$) nos constituintes água e carboidratos: o maior teor de água foi encontrado no salame fatiado, enquanto que o maior teor de carboidratos foi observado no salame inteiro; os teores de lipídeos, proteínas e cinzas não diferiram ($P > 0,05$) entre as amostras de salame inteiro e fatiado e estavam dentro dos limites estabelecidos pela legislação brasileira. A Aa diferiu ($P < 0,05$) entre as amostras, sendo o maior valor encontrado para o salame fatiado. Tais alterações nos valores de carboidratos, água e Aa podem ter sido em virtude de um tempo de processo ineficiente. Os índices de TBA e pH não apresentaram diferenças ($P > 0,05$) entre as amostras analisadas. As análises microbiológicas indicaram que os salames inteiro e fatiado encontravam-se de acordo com as exigências da legislação. Ao avaliar a cor, foi observada diferença ($P < 0,05$) quanto ao a^* índice de vermelho e b^* índice de amarelo, onde o valor de a^* foi menor para a amostra de salame fatiado e o valor de b^* foi maior para a mesma; no entanto o L^* índice de luminosidade não diferiu ($P > 0,05$). A variação dos valores de a^* e b^* encontradas na análise física da cor das amostras sugerem a interferência negativa do processo de fatiamento sobre a aparência e qualidade dos salames, indicando uma possível perda na cor das amostras fatiadas.

Palavras-chave: Salame italiano, Cor, Oxidação.
Instituição de fomento: CNPq, IFFluminense.